

# Clos du Mont-Olivet Lirac "Marie Jausset" rouge 2020



Prix du produit :

**26,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Les Sabon (MONT-OLIVET)

Millésime: 2020

Appellation: Lirac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Marie Jausset

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU CLOS DU MONT-OLIVET  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

commentaires sur ce :

**Clos du Mont-Olivet Lirac "Marie Jausset" rouge 2020**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

## **PRELUDE**

Cette cuvée est née de notre volonté de mettre en exergue le terroir de ce CRU magnifique avec un vin qui traversera les âges ... Sélection parcellaire puis des meilleures cuves dans nos chais, elle est "l'échos" de notre "Cuvée du Papet". Hommage rendu à notre arrière-grand-mère "MARIE JAUSSET" héritière des vignes en Châteauneuf-du-Pape et grâce à qui l'histoire du Domaine commença au début du siècle dernier.

## **MILLÉSIME**

Après une année 2019 marquée par un été très sec et par des vins massifs et concentrés, le millésime 2020, exceptionnellement précoce, signe le retour de vins plus frais, dotés d'un grand équilibre.

Les premières parcelles sont récoltées début septembre pour se poursuivent sereinement jusque mi-octobre. Les raisins, très sains, n'ont nécessité que peu de tri. Les fermentations alcooliques se sont déroulées sans aucuns soucis.

Les rouges 2020 présentent des couleurs moins intenses qu'en 2019, mais aussi moins d'alcool, plus de fraîcheur, de pureté de fruit et de finesse tannique. Les Syrah exhalent la mûre, des notes de poivre blanc et de menthol, tandis que les Grenache, apportent des arômes de framboise fraîche, de garrigue ou de gingembre selon le terroir dont ils proviennent. Les rouges 2020 sont d'une élégante souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde. 2020 est assurément un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et gourmandise.

## **TERROIR**

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Génies-de-Comolas sur la rive droite du Rhône. Les parcelles sont réparties sur les lieux-dits "Les Cosses", "Caveyrac" et "Montcau". Les sols sont très riches en sables pliocènes avec sur certaines parcelles la présence de silice rouge mêlée de quelques galets éparses, vestiges de l'époque Urgonienne. Ce terroir confère profondeur et fraîcheur dans les vins.

## **VINIFICATION**

Les grappes sont récoltées à la main, avec un tri très sévère afin de ne sélectionner que les meilleures baies. Le choix de la date de la cueillette est essentiel afin d'être le plus précis possible dans les maturités. La vinification est ensuite conduite avec quelques remontages et délestages sans recherche d'une extraction maximale. Jus de presse et jus de goutte sont élevés séparément en cuve béton puis assemblés au bout de quelques mois et logés en cuves et barriques. Le pourcentage des contenants varie en fonction du profil du millésime.

Fermentation : 100 % en cuve béton

Elevage : 85% en cuve acier et 15% en barrique de plusieurs vins

## **ASSEMBLAGE**

85% Grenache noir - 15% Syrah

## **Description brève du produit :**

Cette nouvelle cuvée (premier millésime 2018) est une sélection parcellaire de Lirac, avec en plus une sélection au chai des meilleures cuves. Le nec plus ultra de l'appellation, que la famille Sabon voue à un grand avenir, pour faire connaître avec une cuvée d'exception cette AOP méconnue (pour l'instant !). Le pendant en Lirac de la fameuse Cuvée du Papet en

---

Châteauneuf. Il commence à s'ouvrir en 2023 et s'épanouira dans une bonne cave pendant au moins 10 ans, voire bien plus.